



# CHEESECAKE CINNAMON

👤 Intermediate level

Una cheesecake cremosa con base crumble delicadamente crujiente y suave crema de queso. Completada con una capa de **Chococream Cinnamon**, que une la dulzura del chocolate con las cálidas notas de canela para un postre rico y equilibrado.



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## CRUMBLE

Harina de almendra 100g  
Harina 100g  
Azúcar 100g  
Mantequilla 100g

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla granulosa.  
Extender sobre una bandeja y cocer a 160 °C durante 10 minutos.

## CREMA DE QUESO

Irca Cheesecake 1000g  
Nata con 35 % de materia grasa 200g  
Agua - templada 1600g  
Hevos 200g

Mezclar todos los ingredientes con varilla hasta obtener una crema lisa.

## COMPOSICIÓN FINAL

### Chocoream Cinnamon

qb

- Añadir mantequilla fundida al crumble y extender una capa como base de la cheesecake.
- Dejar enfriar en el frigorífico.
- Añadir la crema de queso y dejar reposar en el frigorífico para que se estabilice.
- Una vez fría, extender en la superficie una capa de Chocoream Cinnamon.
- Decorar al gusto.



Extraordinary  
made simple.